



CENTRE HOSPITALIER Roland Mazoin  
12 Rue Chateaubriand - BP 110  
87 205 SAINT-JUNIEN Cedex

☎ : 05.55.43.50.21

📠 : 05.55.43.53.97

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

**PROCEDURE ADAPTEE**

**FOURNITURE DE PRODUITS D'EPICERIE**

Date et heure limites de réception des offres :

**Mardi 6 juin 2017 à 12 heures.**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

# SOMMAIRE

Article 1. OBJET DU MARCHE.....	3
Article 2. LES CLAUSES GENERALES .....	3
<b>A – La définition des produits</b> .....	3
<b>B – Les références réglementaires</b> .....	3
<b>C – Le conditionnement</b> .....	4
<b>D – L’étiquetage</b> .....	5
<b>E – La commande</b> .....	5
Article 3. TRANSPORT ET LIVRAISON .....	5
<b>3.1 Conformité</b> .....	5
<b>3.2 Les formes de l’offre</b> .....	6
<b>3.3 Détail des besoins</b> .....	6
<b>3.4 Clauses de qualité gustatives</b> .....	6
Article 4 . ECHANTILLONS ET FICHES TECHNIQUES .....	6
<b>A- Les Echantillons</b> .....	6
<b>B - Les Fiches techniques</b> .....	7
Article 5 . RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES.....	7

## **Article 1. OBJET DU MARCHE**

Le présent marché a pour objet la fourniture de produits d'épicerie divers tels qu'énoncés à l'article 1 du C.C.A.P. :

Le marché est divisé en 5 lots qui pourront être attribués séparément :

- **Lot n° 1** : Produits d'assaisonnement et d'accompagnements déshydratés,
- **Lot n° 2** : Conserves sucrées et salées,
- **Lot n° 3** : Nappage et parfums pour pâtisserie,
- **Lot n° 4** : Boissons déshydratées : café,
- **Lot n° 5** : Lait en poudre.

## **Article 2. LES CLAUSES GENERALES**

### **A – La définition des produits**

Les produits livrés seront conformes aux spécifications demandées dans le Bordereau de Prix Unitaires. Ils devront être de qualité saine et irréprochable.

Les fiches techniques demandées dans le dossier réponse des candidats (voir RC) comporteront les indications contractuelles confirmant la nature exacte du produit prévu au marché, en précisant tous les composants et en indiquant clairement la présence d'additifs alimentaires et/ou d'auxiliaires de fabrication. Il devra être précisé si des OGM (organismes génétiquement modifiés) entrent dans la composition des produits proposés ainsi que leur teneur exacte, la présence de graisses Trans et de graisse de palme.

« De façon générale, il s'agit de parvenir à une diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment d'acides gras saturés, et à une meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant entre les aliments et entre les nutriments. » (cf. recommandations en 2007 de GPEMDA devenu GEMRCN – Plan national nutrition santé). » Dans cet objectif, chaque produit de chaque lot devra être accompagné d'une fiche technique exhaustive indiquant notamment la quantité de protéines, glucides, lipides, calcium, fer, sel et la présence d'allergènes.

### **B – Les références réglementaires**

Les produits proposés doivent notamment être conformes à la réglementation en vigueur. Ils devront donc répondre à toutes les spécifications énoncés dans les directives, les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables à la date de publication du présent marché, notamment :

- Règlement européen,
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation,

- Règlement (CE) 178/2002 : Principes généraux de la législation alimentaires, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ; Règlements (CE) 852/2004 : Hygiène des denrées alimentaires ;
- Loi française,
- Code des usages,
- Aux spécifications techniques définies par le GEMRCN, Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition, anciennement appelé GPEMDA Groupe Permanent d'Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires, éditées par le service d'édition des Journaux officiels
- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de préparation, d'entreposage et de transport,
- Les accords interprofessionnels pour certains produits,
- Les agréments sanitaires des services officiels de contrôle pour les viandes et leurs découpes.
- Aux spécifications réglementaires en matière de qualité, de sécurité et d'étiquetage,

Sont notamment applicables les dispositions de l'article 260 du code rural qui indiquent que les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou des produits d'origine animale ne peuvent mettre leurs produits sur le marché que s'ils ont reçu l'agrément sanitaire de l'autorité administrative.

Cet agrément est matérialisé par l'estampille ovale portant le sigle CEE, le code du pays de provenance et le numéro d'établissement.

Cette estampille est apposée de façon visible, lisible et indélébile sur le produit ou sur l'emballage.

Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

### **C – Le conditionnement**

Le soumissionnaire doit tenir compte des précisions de conditionnement indiquées dans le bordereau des prix (annexé au présent CCTP).

Il mentionnera, au niveau de son offre, le conditionnement minimum pour la commande. Tous les emballages non consignés et jetables devront être sains et de type alimentaire. Les cartons seront cerclés ou sellés. Ils seront de taille raisonnable, permettant une manipulation aisée et limitant le risque d'éclatement.

Selon leur typologie, les produits seront peu ou pas emballés de façon plus économique, plus disponible et plus respectueuse de l'environnement en générant moins de déchets. Les emballages secondaires contiendront un taux de matériaux recyclés

supérieur à 40%. Les matériaux d'emballage seront à base de matière première renouvelable.

#### **D – L'étiquetage**

Selon le code de la consommation, les produits devront obligatoirement comporter les mentions suivantes de façon visible et lisible :

- La dénomination des produits telle que mentionnée dans les fiches techniques produits,
- La quantité nette,
- Le nombre de pièces,
- Les numéros de lots,
- Le pays d'origine,
- La D.L.U.O. (Date Limite Optimale de Consommation),
- La D.L.C. (Date Limite de Consommation),
- La liste des ingrédients pour les denrées composées,
- L'estampille sanitaire,
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté Européenne.

L'étiquetage du carton d'emballage sera de préférence détachable et autocollant, facilitant ainsi la gestion de la traçabilité.

#### **E – La commande**

Pour tous les lots, les commandes devront être conformes aux conditions indiquées au C.C.A.P.

### **Article 3. TRANSPORT ET LIVRAISON**

Les opérations de chargement et de déchargement devront respecter le protocole de sécurité indiqué au C.C.A.P.

La livraison de tous les produits est prise en charge par le fournisseur du marché.

Les livraisons s'effectuent dans les conditions (fréquences, jours, plages horaires) mentionnées au C.C.A.P.

Les prestations faisant l'objet d'un bon de commande devront être exécutées dans le délai indiqué par les candidats sur les annexes du CCTP.

#### **3.1 Conformité**

Pour tous les lots, se reporter au C.C.A.P. en ce qui concerne les opérations d'admission, les vérifications, les procédures appliquées en cas de non-conformité.

### **3.2 Les formes de l'offre**

Pour chaque lot, les caractéristiques de chaque produit sont indiquées dans le bordereau des prix.

Concernant la forme, la détermination des prix, leur révision, se reporter au C.C.A.P.

Les offres seront présentées selon les modèles de tableaux annexés au présent C.C.T.P. pour les lots qui y sont définis par l'établissement.

Chaque produit proposé sera identifié par la référence/fournisseur.

Le conditionnement minimum de commande sera indiqué pour chaque produit.

Les prix unitaires correspondront à l'unité de référence (boîte, kg, litre, sachet, coupelle...) indiquée dans le tableau joint en annexe.

Le prix total sera calculé selon la quantité totale en relation avec l'unité de référence indiquée dans le tableau.

Dans la rubrique "Désignation du produit", le candidat fera apparaître l'appellation, le grammage du produit proposé à l'unité (ex. boîte de X kg / X litres de préparation, boîte 5/1, sachet de 1 kg).

Le candidat précise si son entreprise a mis en œuvre des procédures d'assurance qualité et de développement durable et si elle possède une ou des certifications. Dans cette hypothèse, il en fournit les justificatifs. Il joint également un document indiquant son numéro d'agrément alimentaire.

### **3.3 Détail des besoins**

Il est précisé sur le bordereau des prix joint à ce document.

### **3.4 Clauses de qualité gustatives**

Les fournisseurs devront signaler les produits qu'ils proposent pour lesquels existent des signes de qualité (Label Rouge, AB, Certificat de Conformité). Ils devront présenter les mesures prises par eux, leurs fabricants ou producteurs pour préserver l'environnement, contribuer au développement durable en soutenant des méthodes d'agriculture et des systèmes agricoles durables et le commerce équitable. Pour chaque produit concerné livré, le fournisseur produira un document écrit définissant et prouvant le dit signe de qualité. La provenance française ou non du produit sera communiquée. Les produits certifiés ou labellisés ou issus de culture biologique pourront être privilégiés selon les choix proposés par le candidat.

## **Article 4 . ECHANTILLONS ET FICHES TECHNIQUES**

### **A- Les Echantillons**

Les échantillons de chaque produit sont à fournir.  
Ils seront expédiés ou déposés impérativement à l'adresse ci-après :

**Centre Hospitalier**  
Magasin alimentaire  
B.P. 110  
Rue Chateaubriand  
87205 SAINT-JUNIEN CEDEX

où ils doivent être enregistrés au plus tard à la date limite de réception des offres telle qu'indiquée sur la première page du présent document.

Les échantillons fournis doivent être clairement identifiés par les informations suivantes :

- Nom et adresse du candidat,
- Désignation de l'article,
- Objet du marché,
- N° du lot concerné,
- Référence fournisseur de l'article.

### **B - Les Fiches techniques**

Les offres doivent être accompagnées de fiches descriptives et techniques rédigées en français, précisant pour chaque produit l'origine, la provenance ou la marque, la description, la composition, le grammage, la présentation, la valeur nutritionnelle et les conditions d'utilisation.

Faute de satisfaire cette obligation, l'offre sera rejetée.

## **Article 5 . RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

**Pour toutes demandes concernant les produits d'épicerie listés dans le bordereau des prix et pour toutes demandes complémentaires relatives à la présente consultation, le candidat peut s'adresser à :**

**Mme Murielle DARCONNAT**  
Responsable service achats et coordination hôtelière  
Centre hospitalier Roland Mazoin de Saint-Junien  
**N° de tél : 05 55 43 50 15**  
**Courriel : [murielle.darsconnat@ch-stjunien.fr](mailto:murielle.darsconnat@ch-stjunien.fr)**